



SILVESTER-MENÜ

SIGNATURE

DAS BESTE AUS 6 JAHREN
IMPERIAL BY ALEXANDER HERRMANN

♥	Lauwarmes Imperial Krustenbrot Kaviarbutter
♥	Kürbis-Zitronengras Sud Kürbis Tartelette Reis Cracker Kürbiskern
Surf & Turf	1 - Tatar vom Rinderfilet puristisch mit Meersalz & Pfeffer mariniert Hummer Creme-Eis Ingwer Romanasalat Brotchips
Bodenständig	2 - Kartoffelstampf Haselnuss confiertes Eigelb Feldsalat großzügig Trüffeljus gehobelter Trüffel
Kaviar meets Japan	3 - Sashimi vom Lachs Störkaviar Ramen Nudeln Miso Glasur Fingerlimetten
Prinzessinnen Törtchen	4 - Pochiertes Filet vom Saibling Saiblingskaviar Lauch Püree geräucherte Beurre Blanc
Sorbet	5 - Champagner Sorbet Cassis
Wildes Rossini	6 - Tataki vom Rehrücken lauwarmer Morchel Vinaigrette Entenleberpraline roh marinierte Topinambur
Schoko & Schampus	7 - Cashew vergoldete Schokoladen-Cashewkerne Milkschokoladenpraline Arganöl Sorbet eingelegte Kirsche Schokoladenschaum 70% weißes Schokoladeneis heiße Karamellsauce Schokoladencreme Shiso Sorbet Champagner

7-GÄNGE MENÜ:

Starter, Amuse Gueule, Surf & Turf, Bodenständig, Kaviar meets Japan, Törtchen, Sorbet, Rossini, Schoko & Schampus

PRO PERSON | EUR 229 |

Weinbegleitung | EUR 75 |

Die Weinbegleitung kann auch am Silvesterabend vor Ort hinzugebucht werden



SILVESTER-MENÜ

VEGETARISCH

SIGNATURE

DAS BESTE AUS 6 JAHREN
IMPERIAL BY ALEXANDER HERRMANN

♥	Lauwarmes Imperial Krustenbrot Meersalzbutter
♥	Kürbis-Zitronengras Sud Kürbis Tartelette Reis Cracker Kürbiskern
Tatar	1 - Tatar vom Blumenkohl Ingwer Lauch Eis Romanasalat Brotchips
Bodenständig	2 - Kartoffelstampf Haselnuss confiertes Eigelb Feldsalat großzügig Trüffeljus gehobelter Trüffel
Ramen	3 - Avocado-Limettenglasur Tonbori „Kaviar des Feldes“ Miso Fingerlimette
Wurzelgemüse Törtchen	4 - Geräucherte Beurre Blanc Lauch Püree krosser Grünkohl
Sorbet	5 - Champagner Sorbet Cassis
Schwarzwurzel	6 - Geschmort. Roh mariniert. Knusprig frittiert. Zimt Mandarinen Jus
Schoko & Schampus	7 - Cashew vergoldete Schokoladen-Cashewkerne Milkschokoladenpraline Arganöl Sorbet eingelegte Kirsche Schokoladenschaum 70% weißes Schokoladeneis heiße Karamellsauce Schokoladencreme Shiso Sorbet Champagner

7-GÄNGE MENÜ:

**Starter, Amuse Gueule,
Blumenkohl, Bodenständig,
Ramen, Törtchen, Sorbet,
Schwarzwurzel,
Schoko & Schampus
PRO PERSON | EUR 229 |**

Weinbegleitung | EUR 75 |

**Die Weinbegleitung kann auch
am Silvesterabend vor Ort
hinzugebucht werden**